

郡山市技能功労者表彰



郡山市は、昭和63年度から、技能を通じ長年にわたり本市の産業発展に貢献されてきた卓越技能者を表彰しています。

今年度の郡山市技能功労者表彰式は、平成30年11月21日に郡山市役所で行われ、8名の方が技能功労者として受賞されました。

受賞者の皆様、おめでとうございます。

郡山市技能功労者 (50音順)



調理人

あり が おさむ
有 我 収 さん

長年にわたり日本料理の調理に従事し、繊細かつ優れた包丁技術を有し、会席料理を主体とした四季折々の旬の料理や食材の魅力を活かした料理の技術は、業界において高く評価されています。

また、郡山飲食業組合の後継者育成及び事業継承部長を務め、第一線で活躍する弟子を多数輩出するなど、業界の発展及び後進の育成に尽力しています。



パン・菓子製造工

かみ やま のり ゆき
神 山 典 之 さん

長年にわたり菓子製造に従事し、全国和菓子協会の「選・和菓子職」に認定されるなど、優れた技術を有しています。

また、全国の和菓子職人の中でも数少ない有平糖（飴菓子）職人であり、柔軟な発想力、繊細な技術は県内の茶道家から高く評価されています。

さらに、厚生労働省「ものづくりマイスター」に認定され、技能の継承及び後進の育成に尽力しています。





調理人

すず き よし お
鈴 木 義 男さん

長年にわたり日本料理の調理に従事し、飾り切りの優れた包丁技術を有し、日本の四季、風景を表現した季節会席料理や県内各地の郷土料理は、業界において高く評価されています。

また、技能五輪全国大会の福島県強化指導員や全技連マイスターの認定を受けるなど、若年技能者を上位入賞に導き、後進の育成に尽力しています。



調理人

つき た とも き
槻 田 知 己さん

長年にわたり日本料理の調理に従事し、地産地消の信念のもと豊富な福島県産食材を活かす姿勢と技術は、全国日本料理コンクールで大会会長賞を受賞するなど、業界において高く評価されています。

また、郡山調理師新生会の副会長を務め、若年技能者の模範として常に技術の伝承と技能の研鑽に努めるなど、後進の育成に尽力しています。





調理人

ひ ぐち あき お
樋 口 明 夫さん

長年にわたり西洋料理の調理に従事し、素材を活かした調理と火加減の研究、技能の研鑽に精励しており、地産地消を取り入れた料理は業界において高く評価されています。

また、社内の若年技能者を中心に、西洋料理の基本やフランス料理の古典からヌーベルまで、幅広い知識と技術を継承するなど、後進の育成に尽力しています。



型わく工

ま かべ ゆき お
真 壁 幸 雄さん

長年にわたり型枠施工に従事し、普通型枠とフラットデッキ型枠を組み合わせた施工法など、業界の先人となって新技術の導入に努め、作業工程の短縮、作業員の労力削減に多大な貢献をしました。

また、国家検定制度である技能検定において、技能検定補佐員を務め、若手技能者への技術の継承及び技能の向上に尽力しています。





その他の食料品製造作業者

むら かし やす し
村 上 康 嗣さん

長年にわたり食料品製造に従事し、大量調理における豊富な知識や優れた技術を有し、調理工程と温度管理により完成度を高め、安心安全な大量製造体制の確立に貢献しています。

また、季節毎に社内講習会を開催し、旬の食材を使ったメニューの調理法を指導するとともに、女性職人を積極的に活用するなど、技能の継承や後進の育成に尽力しています。



石工

わた なべ ひとし
渡 邊 仁さん

長年にわたり石材加工に従事し、安山岩の加工である小叩き仕上げや薬研彫りなど伝統的な手彫りの技術を有しており、繊細で美しく、耐久性にも優れた仕上がりは、業界において高く評価されています。

また、郡山石工組合主催の講習会では講師を務め、若手技能者への技術の継承及び技能の向上に尽力しています。

